

Avocadosuppe

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

2 Avocados
3 EL Halbrahm
1 Eigelb
5 EL Vermouth trocken (Noilly Prat)
1 L Hühnerbrühe (Bouillon)
½ Bund Gehackte Petersilie
Salz,
etwas Tabasco

Zubereitung:

Avocado halbieren, entkernen und Fruchtfleisch mit dem Löffel auskratzen. Hühnerbrühe erhitzen (nicht kochen). Vermouth begeben. *Achtung Pfanne vom Herd nehmen!* Eigelb, danach Rahm mit Schwingbesen hinein rühren. Avocadofleisch durch ein Sieb in die Suppe passieren und bis kurz vor dem Kochen erhitzen und mit dem Schneebesen durchschlagen. Mit Salz und Tabasco würzen. Sofort servieren und mit Petersilie bestreuen.

Beilage Weissbrotstäbchen

Zigarettenlange Weissbrotstäbchen schneiden, in mit Knoblauch ausgeriebener Pfanne hellbraun rösten und mit der Suppe servieren.

Zubereitungszeit: ca. 35 Min.

Empfehlung: Etwas Chilifäden zur Dekoration begeben.

Achtung: Chilifäden sind kein Ersatz für Tabasco. Sie haben praktisch keinen Würzeffekt.